Le nouvel outil de découpe et de transformation de produits à base de viande implanté dans L’Ouest Francilien

## Contexte

L’Ile de France présente le plus petit cheptel d’animaux en France (1 %), pourtant la demande est très importante en viande, avec 12 millions d’habitants et 19 % de la population française. On constate que les consommateurs affichent un désir de revenir vers des modes de consommation plus simples et une alimentation de qualité, avec une forte volonté de consommer des produits locaux. Ils souhaitent également créer un échange et un lien de confiance avec le producteur. Aussi, l’origine des produits serait le second critère de choix des consommateurs.

La commercialisation directe aux consommateurs suppose pour l’éleveur en viande, d’avoir recours à un prestataire de service pour l'abattage. Les abattoirs situés en Ile de France sont de nature privée et pratiquent l’abattage rituel. Aujourd’hui les animaux sont acheminés pour l’abattage vers les départements de l’Eure, du Loir et Cher ainsi que l’Orne.

La réglementation sanitaire et les compétences requises pour la découpe des animaux ainsi qu’un coût très important lié aux types investissements nécessaires et au fonctionnement d’un atelier favorisent les démarches collectives.

Pour la découpe et la transformation des animaux, 25 producteurs regroupés en GIE travaillaient avec les ateliers installés sur Rambouillet. Mais suite à un contrôle sanitaire, les installations ont été fermées. Cette fermeture a contraint les éleveurs à trouver des prestataires éloignés car il n’existe pas en Ile de France, d’ateliers offrant le même type de prestations.

Mais l’atelier de Rambouillet a démontré qu’il avait sa place dans le paysage économique du territoire, puisque plus de la moitié des producteurs sont situés dans un rayon de 30 km.

En effet, les exploitations situées sur les zones géographiques du Drouais et de l’Yveline (l’ouest et le sud du département des Yvelines), ont une superficie d’exploitation inférieure à la moyenne du département des Yvelines, avec des terres aux potentiels agronomiques moyens, et la présence d’un massif forestier important, ce qui a amené les exploitations à développer l’élevage. Cette diversification vers l’élevage a permis la valorisation des terres où la production de végétaux ne permettait pas un rendement correct et rentable.

Aussi afin de donner la possibilité aux producteurs de pérenniser leurs activités, la mise en place d’un nouvel outil est devenue indispensable.

## Intérêt d’un atelier collectif en Ile de France

Outre les utilisateurs des outils de la bergerie nationale, le potentiel de développement concernent aussi d’autres producteurs de bovins de race à viande et de bovins de race à lait (Référence étude menée par l’ERE).

La filière viande en circuits courts en Ile de France représente 945 bovins sur 32 élevages dont 3 en production biologique (92 % de gros bovins) et 620 bovins en vente directe.

Sur les Yvelines : 19 producteurs pour un potentiel de 350 bovins (dont 75% sont situés à 30 Km de Rambouillet).

La filière laitière présente avec un nombre d’animaux importants et une valorisation possible sur les veaux et les vaches de réforme.

## Création de la Structure qui va gérer l’atelier

Après plusieurs réunions de travail avec les éleveurs, le choix d’une société Coopérative d’Intérêt Collectif (SCIC) a été retenu comme structure juridique pour ce projet.

L’intérêt de cette structure :

* Permet d'associer autour du même projet des différents acteurs du territoire : Producteurs, collectivités publiques, consommateurs;
* Répond aux besoins d’un outil collectif, qui permet une meilleure mobilisation des ressources économiques et sociales de ce territoire ;
* Permet de déléguer les taches spécifiques à des personnes ayant les compétences et le temps de s’y consacrer pleinement
* S'inscrit dans une logique de développement local et durable, et favorise l’action de proximité et le maillage des acteurs du même bassin d’emploi.

Elle prend le nom de SCIC Valor Viande Ile de France. Le siège social dans un premier temps est fixé auprès de la Communauté de Communes de Plaines et Forets d’Yveline, 1 rue de Cutesson ZA Bel Air BP 40 036, 78511 Rambouillet Cedex.

President de la SCIC Valor Viande Ile de France : Germain Genty [fermedebrandelles@outlook.fr](mailto:fermedebrandelles@outlook.fr); 06 86 48 18 65

Animatrice du projet : Françoise Chancel [f.chancel@ile-de-france.chambagri.fr](mailto:f.chancel@ile-de-france.chambagri.fr) ; 06 72 73 83 26

Sont membres aujourd’hui :

* 14 eleveurs
* La Communauté de Communes de Plaines et Forets d’Yveline
* La Chambre Interdépartementale d’Agriculture de l’Ile de France
* 1 futur salarié

L’objet de la SCIC est de réaliser les activités suivantes :

* Mise en place d’un atelier collectif de découpe et de transformation
* Transport des carcasses et des colis finis frais

## Positionnement géographique du nouvel atelier

Plus de la moitié des producteurs utilisateurs des outils de la Bergerie Nationale, étant situés dans un rayon de 30 km, il paraissait logique de positionner les nouveaux outils sur le même secteur.

La Communauté de Communes de Plaines et Forêts d’Yveline met à disposition un terrain dans son nouveau parc d’activités Bel Air – La Forêt sur la commune de Gazeran.

Cette implantation est idéale tant pour la facilité d’accès du fait de la proximité des réseaux routiers.

Le développement du parc d’activités Bel Air - La Forêt est dédié aux entreprises du tertiaire et de la petite industrie non polluante à la recherche d’un environnement permettant de conjuguer douceur de vivre et dynamisme à proximité de Paris.

## 

## Activités des ateliers

Les activités pratiquées dans les outils concernent :

* La découpe de viande multi-espèces (bovins allaitants et laitiers, porcins, caprins, ovins, volailles et autres espèces comme l’autruche ou le cerf d’élevage), destinée soit à être commercialisée directement aux consommateurs, soit à être transformée.
* La transformation sous forme de produits frais, en conserves ou en produits séchés comme le saucisson.

Ces ateliers sont prévus pour travailler des produits conventionnels et biologiques.

Il est prévu que l’atelier porte l’agrément CE collectif.